



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 등록특허공보(B1)**

(45) 공고일자 2016년08월02일  
 (11) 등록번호 10-1644617  
 (24) 등록일자 2016년07월26일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
*A23L 23/00* (2016.01) *A23L 17/00* (2016.01)  
*A23L 27/10* (2016.01)  
 (52) CPC특허분류  
*A23L 1/39* (2013.01)  
*A23L 1/221* (2013.01)  
 (21) 출원번호 10-2016-0018510  
 (22) 출원일자 2016년02월17일  
 심사청구일자 2016년02월17일  
 (56) 선행기술조사문헌  
 KR1020140106238 A  
 KR101302596 B1  
 KR100743615 B1  
 KR1020140067827 A

(73) 특허권자  
**김송기**  
 서울특별시 영등포구 문래로 164, 1동 1703호 (문래동3가, 영등포 SK 리더스뷰)  
 (72) 발명자  
**김송기**  
 서울특별시 영등포구 문래로 164, 1동 1703호 (문래동3가, 영등포 SK 리더스뷰)  
 (74) 대리인  
**특허법인메이저**

전체 청구항 수 : 총 4 항

심사관 : 한지혜

(54) 발명의 명칭 **육류용 포도 소스 조성물의 제조방법 및 그 소스 조성물**

**(57) 요약**

본 발명은 육류용 포도 소스 조성물의 제조방법 및 그 소스 조성물에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 (a) 포도와 물을 1: 1~4 중량비로 배합하고, 60~100℃에서 20~40분간 가열하여 포도액을 제조하는 단계와, (b) 상기 (a) 단계의 포도액 중 일부에 새우젓을 투입하여 가열한 후 냉각하는 단계와, (c) 상기 (b) 단계의 냉각물에 상기 (a) 단계의 포도액 중 일부를 투입하여 혼합하는 단계와, (d) 상기 (a)단계의 나머지 포도액에 미나리, 무화과, 사과, 양파, 대파를 투입하여 분쇄하고, 이를 (c) 단계의 혼합물에 혼합하는 단계와, (e) 상기 (d) 단계의 혼합물에 후추, 깨, 요리용 술을 투입하는 단계를 포함하며, 상기 (b) 단계는 (a) 단계에서 사용된 포도 100중량부를 기준으로, 새우젓 30~100중량부를 투입하며, 상기 (d) 단계는 (a) 단계에서 사용된 포도 100중량부를 기준으로, 미나리 10~150중량부, 무화과 10~150중량부, 사과 10~150중량부, 양파 30~400중량부, 대파 5~70중량부를 투입하는 것을 특징으로 한다.

본 발명에 의하면, 현대인들에게 부족한 칼륨을 손쉽게 공급하여 섭취자의 건강유지를 도모하며, 육류의 노린내를 제거하고 연육작용을 하여 전체적인 육류 요리의 풍미 및 식감을 개선하는 장점이 있다. 또한, 포도 중 특히 김천 포도를 다량 사용함으로써, 지역 경제를 활성화시키고, 농가 소득을 증대시키는 경제적 장점이 있다.

(52) CPC특허분류  
*A23L 1/3252* (2013.01)

---

**명세서**

**청구범위**

**청구항 1**

- (a) 포도와 물을 1: 1~4 중량비로 배합하고, 60~100℃에서 20~40분간 가열하여 포도액을 제조하는 단계와,
  - (b) 상기 (a) 단계의 포도액 중 일부에 새우젓을 투입하여 가열한 후 냉각하는 단계와,
  - (c) 상기 (b) 단계의 냉각물에 상기 (a) 단계의 포도액 중 일부를 투입하여 혼합하는 단계와,
  - (d) 상기 (a)단계의 나머지 포도액에 미나리, 무화과, 사과, 양파, 대파를 투입하여 분쇄하고, 이를 (c) 단계의 혼합물에 혼합하는 단계와,
  - (e) 상기 (d) 단계의 혼합물에 후추, 깨, 요리용 술을 투입하는 단계를 포함하며,
- 상기 (b) 단계는 (a) 단계에서 사용된 포도 100중량부를 기준으로, 새우젓 30~100중량부를 투입하며,
- 상기 (d) 단계는 (a) 단계에서 사용된 포도 100중량부를 기준으로, 미나리 10~150중량부, 무화과 10~150중량부, 사과 10~150중량부, 양파 30~400중량부, 대파 5~70중량부를 투입하는 것을 특징으로 하는 육류용 포도 소스 조성물의 제조방법.

**청구항 2**

- 제 1항에 있어서,
- 상기 (d) 단계에서 상기 포도액에 미나리, 무화과, 사과, 양파, 대파를 투입하여 분쇄한 분쇄물을 (c) 단계의 혼합물에 혼합하는 단계에서, 포도잎 분말을 더 혼합하되, 그 혼합량은 5~20중량부이고,
- 상기 포도잎 분말은 포도잎을 -60~-30℃에서 진공동결건조한 후, 100~300mesh의 입도로 분쇄하여서 된 것임을 특징으로 하는 육류용 포도 소스 조성물의 제조방법.

**청구항 3**

- 제 2항에 있어서,
- 상기 (d) 단계에서 상기 포도액에 미나리, 무화과, 사과, 양파, 대파를 투입하여 분쇄한 분쇄물을 (c) 단계의 혼합물에 혼합하는 단계에서, 타피오카 전분, 타피오카펄 또는 2종 모두를 더 혼합하되, 그 혼합량은 5~50중량 부임을 특징으로 하는 육류용 포도 소스 조성물의 제조방법.

**청구항 4**

- 제 1항 내지 제 3항 중 어느 한 항의 방법으로 제조되는 것을 특징으로 하는 육류용 포도 소스 조성물의 제조방법.

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 발명은 육류용 포도 소스 조성물의 제조방법 및 그 소스 조성물에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 포도, 특히 김천 포도를 이용하여 육류용 포도 소스 조성물을 제조하고 이를 불고기, 갈비구이, 갈비찜 등의 광범위한 육류 요리에 적용할 수 있도록 하는 육류용 포도 소스 조성물의 제조방법 및 그 소스 조성물에 관한 것이다.

**배경 기술**

[0003] 소스는 서양요리에서 식품에 넣거나 위에 끼얹는 액체 혹은 반 유동상태의 조미료의 총칭이며, 음식의 맛, 향

및 색상을 증진시키고 영양가를 높일 뿐 아니라 육류 등 요리의 수분을 유지시킨다. 또한, 소스는 재료와의 조합을 이루어 재료의 품질을 높인다.

- [0004] 이러한 소스는 가정이나 외식업체에서 요리의 한 부분으로 이용되어 왔으나, 식품가공기술의 발전으로 우스터, 칠리, 타바스코, 쌀사, 토마토 케첩, 마요네즈, 머스타드 등의 각종 드레싱까지 상품화되면서 막대한 소비시장 규모를 형성하고 있다.
- [0005] 특히, 생활수준이 향상됨에 따라 돼지고기, 소고기 등 육류의 소비량이 날로 증가하므로, 육류 관련 소스의 소비 역시 증가하고 있다.
- [0006] 쇠고기나 돼지고기와 같은 적색육은 맛이 좋으며, 영양가가 높은 고단백질 식품으로, 구이, 찜, 튀김, 탕, 적 등 거의 모든 음식 형태로 조리하게 되며, 특히 불에 구워 조리할 때 향과, 맛이 뛰어나게 되는 것을 볼 수 있다. 그러나 이러한 쇠고기나 돼지고기 등의 적색육은 대부분 포화지방산을 함유하고 있기에 성인병 유발, 소화 불량 등 다양한 체내 문제를 일으키는 원인이 된다.
- [0007] 또한, 한국인의 일반적 식습관은 칼슘섭취가 충분하지 못하고, 반대로 세계에서 가장 나트륨 섭취가 많아 골다공증 환자가 많다. 더욱이, OECD 회원국 중 간암발생률이 1위인만큼 간 기능 강화와 체질개선 등이 시급하다.
- [0008] 따라서, 지방이나 고단백질로 구성된 적색육을 조리함에 있어 현대인의 건강에 도움을 주는, 즉 콜레스테롤의 함량을 낮추고, 소화를 촉진하는 소스류를 더하여 조리하는 방법이 제안되고 있다.
- [0009] 이러한 육류용 소스의 선행기술로서, 대한민국 공개특허 제10-2005-0035993호는 삼백초를 이용하여 육류 및 생선을 연화시킬 수 있는 소스를 제안함으로써, 육류의 소화흡수를 돕고, 육류로 인한 비만의 발생을 억제하였으며, 대한민국 공개특허 제10-2010-0118208호에서는 울금을 함유한 육류 및 생선용 양념소스 조성물을 제안하여 육류와 생선의 비린내를 제거해 줄뿐만 아니라, 뇌졸중을 예방하고 비타민을 보충해 주며 항암 효과를 나타내도록 하였다. 그러나 이러한 선행기술들은 기능성은 더하였으나 육류 요리의 풍미에 좋지 않은 영향을 미쳐 그 맛과 향이 좋지 못해 기호도가 감소하는 단점이 있었다.
- [0010] 한편, 포도, 특히 김천에서 재배되는 포도는 칼륨의 함량이 높아 나트륨의 배출을 돕고, 뼈에서 칼슘이 빠져나가는 것을 막아 골다공증에 효과적이며, 고혈압, 동맥경화의 예방에도 탁월하여 현대인에게 좋은 칼륨 급원 식품이라고 볼 수 있다. 또한, 포도에 함유되어 있는 유기산은 타액과 위액의 분비를 촉진시켜 소화와 흡수 및 신진대사를 활발하게 하는 역할을 한다.
- [0011] 더욱이 포도는 간세포를 재생 및 향상시켜 간 기능을 강화시키고, 혈액의 중성지질을 개선하기 때문에 각종 간 관련 질병 및 혈액순환에도 도움을 준다. 또한, 다량의 안토시아닌 성분이 포함되어 있어, 항산화, 노화예방, 피부미용 등에도 효과적이며, 눈 건강에도 탁월한 효과가 있음이 알려져 있다.
- [0012] 그리고 포도는 주석산과 사과산이 0.5~1%, 펙틴이 0.3%~1%, 고무질, 이노시톨, 탄닌 등을 포함하여 장의 활동을 촉진하고, 폴리페놀 역시 다량으로 함유되어 항산화 및 항암 효과를 기대할 수 있으며, 포도당과 비타민이 풍부하여 콜레스테롤 수치를 낮춰주는 역할 또한 한다. 아울러, 알려진 바와 같이 포도는 혈관 확장 작용과 혈소판 응집을 30%가량 감소시키기 때문에 심혈관계 질환의 예방에도 효과적이다.
- [0013] 특히, 포도 중에서도 김천포도는 타지역의 포도보다 수확시기가 약 10일 정도 빠르고, 냉해에 강하며, 과즙이 풍부하고 과즙이 많은 것이 특징인바, 이는 김천은 지리적으로 분지를 형성하고 있어 봄철 기온상승이 빠르고 토양에 모래가 사양토이기 때문에 포도재배에 최적의 환경을 이루고 있는 지리적 이점과, 수확기에 강우량이 적고 추풍령을 기점으로 일교차가 심한 기후적 이점이 있기 때문이다. 즉, 김천은 상기한 지리적, 기후적 장점을 바탕으로 맛과 향이 뛰어난 포도를 생산하고 있는데, 지난 2010년 제62호 지리적 표시제도 인증을 받았다.
- [0014] 따라서, 본 발명자는 육류, 특히 적색육의 단점을 보완하기 위하여, 생산이 안정적인 김천 포도를 이용하여 육류용 소스를 발명하기에 이르렀다.

**선행기술문헌**

**특허문헌**

- [0016] (특허문헌 0001) KR 10-2005-0035993 A

(특허문헌 0002) KR 10-2010-0118208 A

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

- [0017] 본 발명의 목적은 포도를 이용하여 소스 조성물을 제조함으로써, 현대인들에게 부족한 칼륨을 손쉽게 공급하여, 섭취자의 건강유지를 도모하고, 육류의 섭취로 인한 소화불량 등을 예방하는 것이다.
- [0018] 또한, 포도와 함께 미나리, 무화과를 이용함으로써, 육류의 노린내를 효과적으로 제거하고, 연육작용을 하며, 전체적인 풍미를 개선하는 것이다.
- [0019] 또한, 새우젓을 이용함으로써, 소스에 감칠맛을 부여하고, 육류의 소화를 촉진시키는 것이다.
- [0020] 또한, 포도잎 분말을 이용하여 천연 방부 효과를 갖도록 함으로써, 소스의 저장기간을 연장하는 것이다.

**과제의 해결 수단**

- [0022] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른, 육류용 포도 소스 조성물은, (a) 포도와 물을 1:1~4 중량비로 배합하고, 60~100℃에서 20~40분간 가열하여 포도액을 제조하는 단계와, (b) 상기 (a) 단계의 포도액 중 일부에 새우젓을 투입하여 가열한 후 냉각하는 단계와, (c) 상기 (b) 단계의 냉각물에 상기 (a) 단계의 포도액 중 일부를 투입하여 혼합하는 단계와, (d) 상기 (a)단계의 나머지 포도액에 미나리, 무화과, 사과, 양파, 대파를 투입하여 분쇄하고, 이를 (c) 단계의 혼합물에 혼합하는 단계와, (e) 상기 (d) 단계의 혼합물에 후추, 깨, 요리용 술을 투입하는 단계를 포함하며, 상기 (b) 단계는 (a) 단계에서 사용된 포도 100중량부를 기준으로, 새우젓 30~100중량부를 투입하며, 상기 (d) 단계는 (a) 단계에서 사용된 포도 100중량부를 기준으로, 미나리 10~150중량부, 무화과 10~150중량부, 사과 10~150중량부, 양파 30~400중량부, 대파 5~70중량부를 투입하는 것을 특징으로 한다.
- [0023] 상기 (d) 단계에서 상기 포도액에 미나리, 무화과, 사과, 양파, 대파를 투입하여 분쇄한 분쇄물을 (c) 단계의 혼합물에 혼합하는 단계에서, 포도잎 분말을 더 혼합하되, 그 혼합량은 5~20중량부이고, 상기 포도잎 분말은 포도잎을 -60~-30℃에서 진공동결건조한 후, 100~300mesh의 입도로 분쇄하여서 된 것임을 특징으로 한다.
- [0024] 상기 (d) 단계에서 상기 포도액에 미나리, 무화과, 사과, 양파, 대파를 투입하여 분쇄한 분쇄물을 (c) 단계의 혼합물에 혼합하는 단계에서, 타피오카 전분, 타피오카펄 또는 2종 모두를 더 혼합하되, 그 혼합량은 5~50중량부인 것을 특징으로 한다.
- [0025] 그리고 본 발명에 의한 소스 조성물은 상기한 제조방법에 의해 제조되는 것을 특징으로 한다.

**발명의 효과**

- [0027] 본 발명에 의하면, 현대인들에게 부족한 칼륨을 손쉽게 공급하여 섭취자의 건강유지를 도모하며, 육류의 노린내를 제거하고 연육작용을 하여 전체적인 육류 요리의 풍미 및 식감을 개선하는 장점이 있다.
- [0028] 또한, 포도 중 특히 김치 포도를 다량 사용함으로써, 지역 경제를 활성화시키고, 농가 소득을 증대시키는 경제적 장점이 있다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

- [0030] 이하, 본 발명을 상세히 설명한다.
- [0031] 본 발명에 따른 육류용 포도 소스 조성물의 제조방법은, (a) 포도와 물을 1:1~4 중량비로 배합하고, 60~100℃에서 20~40분간 가열하여 포도액을 제조하는 단계와, (b) 상기 (a) 단계의 포도액 중 일부에 새우젓을 투입하여 가열한 후 냉각하는 단계와, (c) 상기 (b) 단계의 냉각물에 상기 (a) 단계의 포도액 중 일부를 투입하여 혼합하는 단계와, (d) 상기 (a)단계의 나머지 포도액에 미나리, 무화과, 사과, 양파, 대파를 투입하여 분쇄하고, 이를 (c) 단계의 혼합물에 혼합하는 단계와, (e) 상기 (d) 단계의 혼합물에 후추, 깨, 요리용 술을 투입하는 단계를 포함한다.
- [0033] 이하, 본 발명을 제조단계별로 상세히 설명한다.

- [0034] (a) 포도와 물을 1: 1~4 중량비로 배합하고, 60~100℃에서 20~40분간 가열하여 포도액을 제조하는 단계.
- [0035] 먼저, 포도와 물을 가열하여 포도액을 제조한다. 이때, 상기 포도와 물은 1:1~4 중량비로 배합될 수 있으며, 가열 온도는 60~100℃, 가열 시간은 20~40분 정도면 족하다. 이 단계에서 제조된 포도액은 후술되는 (b), (c), (d) 단계에 나누어 투입된다. 그리고 포도는 사용전 깨끗이 세척하여 껍질 그대로 사용한다.
- [0036] 여기서, 상기 포도와 물을 1:1 중량비 정도로 배합할 경우 산출되는 포도액의 당도가 약 27birx 정도로 단맛이 우수하며, 1:1.8 중량비의 경우 산출되는 포도액의 당도가 약 10brix 정도로 과하게 달지 않아 식사에 적합한 정도이고, 1:4 중량비의 경우 당도가 약 6brix 정도로 단맛이 약하게 제조된다. 따라서, 섭취자의 취향, 육류의 종류 및 요리의 종류에 따라 상기 포도와 물의 중량비를 조절하여 단맛을 적절히 조절하는 것이 바람직하다.
- [0037] 본 발명에서 상기 포도액을 선 제조하여 사용하는 이유는, 포도액을 선 제조하여야만 다량의 포도를 사용할 수 있어 육류의 탁월한 풍미 상승과 연육 작용을 기대할 수 있고, 포도에 포함된 각종 영양성분, 특히 칼륨의 함유량이 많아져 현대인의 건강유지에 도움을 줄 수 있기 때문이다.
- [0038] 또한, 소스에 포도를 첨가하거나, 착즙하여 즙만을 첨가하는 것과는 달리, 포도액을 제조하여 사용할 경우, 포도껍질에 포함된 각종 항산화 성분 역시 추출될 수 있고, 가열을 통해 당도가 증가하며, 풍미가 우수해져 전체적인 소스의 풍미를 개선할 수 있기 때문이다. 즉, 소스에 단순히 포도나 포도즙만을 첨가하여서는 본 발명과 같은 풍미의 개선, 당도 증가, 연육작용, 높은 유효성분 함량 등의 효과가 나타나지 못한다.
- [0039] 본 발명에서는 상기 가열하여 냉각된 포도액 중 포도씨꺼기를 체에 걸러 제거하여 사용할 수도 있고, 제거하지 않고 그대로 사용할 수도 있으며 이를 분쇄하여 사용할 수도 있다. 다만, 풍미 및 식감 면에서 포도씨꺼기를 체에 걸러 포도액만을 사용하는 것이 바람직하다.
- [0040] 상기한 방법으로 제조된 포도액은 각종 영양성분이 다량 함유된 것은 물론, 포도 향이 풍부하여 육류의 맛을 개선해주고, 연육작용을 도와 식감 역시 부드럽게 해준다.
- [0041] 한편, 본 발명에서 사용되는 포도는 특히 김천 포도임이 바람직한데, 상기 김천 포도는 칼륨의 함유량이 많고, 과립이 굵고 과즙이 많아 소스의 제조에 적합하다. 아울러, 냉해에 강하고, 수확시기가 타지역에 비해 10일가량 빠르며, 김천시에 운영하는 메뉴얼화된 재배기술로 인해 일정하게 고품질의 포도를 얻을 수 있으므로, 소스의 주재료인 포도를 안정적으로 공급받을 수 있어, 원활한 소스의 제조가 가능함으로써, 경제적 가치가 높기 때문이다.
- [0043] (b) 상기 (a) 단계의 포도액 중 일부에 새우젓을 투입하여 가열한 후 냉각하는 단계.
- [0044] 포도액의 제조가 완료되면, 이 중 일부에 새우젓을 투입하고, 가열하여 포도액과 새우젓이 잘 어우러지도록 한 후 냉각한다. 아울러, 상기 새우젓과 함께 물엿을 더 투입할 수도 있다.
- [0045] 여기서, 상기 가열 온도와 시간은 제한하지 않는바, 포도액과 새우젓이 잘 어우러질 정도면 족하다. 또한, 냉각 역시 실온 정도로 식히면 되는 것이므로, 실온에 그대로 방치하여 식힐 수도 있고, 찬물을 이용하거나 냉장고를 이용할 수도 있다.
- [0046] 상기 포도액은 (a) 단계에서 제조된 포도액의 약 20~30중량%를 사용하며, 새우젓은 상기 (a) 단계에서 사용된 포도 100중량부를 기준으로, 새우젓 30~100중량부를 사용한다.
- [0047] 상기 새우젓은 소스의 염도를 높이는 것은 물론, 풍부한 정미성분의 아미노산을 함유하고 있어 시원한 단맛과 풍부한 감칠맛을 가지므로, 육류에 감칠맛을 부여하고, 갈슘을 보충하며, 콜레스테롤의 흡수를 방지함은 물론, 육류의 단백질을 분해하여 그 소화를 촉진시키는 역할을 한다.
- [0048] 그리고 물엿은 당도를 위한 것으로, 50~1,000중량부의 범위로 적용될 수 있는바, 포도액의 당도 등을 고려하여 그 사용량을 적절히 가감한다.
- [0050] (c) 상기 (b) 단계의 냉각물에 상기 (a) 단계의 포도액 중 일부를 투입하여 혼합하는 단계.
- [0051] 다음으로, 다시 (b) 단계의 냉각물에 (a) 단계의 포도액 중 40~60중량% 정도를 재투입하여 혼합한다.
- [0052] 본 발명에서 상기 (b) 단계 후 (c) 단계를 통해 포도액을 더 첨가하는 이유는 새우젓이 포도액에 잘 어우러지게 하여 풍미를 더욱 살리기 위함이다.
- [0054] (d) 상기 (a)단계의 나머지 포도액에 미나리, 무화과, 사과, 양파, 대파를 투입하여 분쇄하고, 이를 (c) 단계의

혼합물에 혼합하는 단계.

- [0055] 그리고 상기 (a) 단계에서 제조된 포도액의 잔량에 미나리, 무화과, 사과, 양과, 대과를 투입하고, 믹서기 등을 이용하여 분쇄한 후, 이를 (c) 단계의 혼합물에 혼합한다. 이때, 그 분쇄입도는 제한하지 않는다.
- [0056] 이 단계에서는 (a) 단계에서 제조된 잔량의 포도액을 모두 사용하는데, 상기 (a) 단계에서 사용된 포도 100중량부를 기준으로, 미나리 10~150중량부, 무화과 10~150중량부, 사과 10~150중량부, 양과 30~400중량부, 대과 5~70중량부를 투입한다.
- [0057] 여기서, 상기 미나리는 다양한 약리 효과를 갖는 것은 물론, 미나리의 고유한 맛과 향미를 부여하고, 육류의 느끼한 맛을 없애는 등 독특한 관능적 특성을 부여한다. 또한, 대장, 소장 운동을 활발하게 하여 기름에 의한 소화장애를 개선하며, 육류의 누린내 제거에 탁월한 효과를 나타낸다. 이때, 상기 미나리가 10중량부 미만이면 상기한 효과를 나타내지 못하고, 150중량부를 초과할 경우 미나리의 강한 향으로 인해 포도액의 풍미와 어우러지지 못하는 단점이 있으므로, 10~150중량부의범위로 사용한다.
- [0058] 그리고 상기 무화과는 그 풍미가 우수한 것은 물론, 단백질분해효소를 다량 포함함으로써, 연육효과를 나타낸다. 상기 무화과로는, 생과육 또는 냉동과육을 이용할 수 있다. 상기 무화과 역시 10중량부 미만이면 상기한 연육효과를 나타내지 못하고, 150중량부를 초과하면 오히려 식감이 떨어질 수 있기 때문이다.
- [0059] 여기서, 사과, 양과, 대과 역시 소스의 풍미를 개선하고 각종 영양성분을 첨가하기 위한 재료인바, 상기한 투입비로 사용하는 것이 전체적인 소스의 풍미에 있어 바람직하나, 이를 반드시 제한하는 것은 아니다.
- [0060] 본 발명에서는 포도액과 함께 사과를 사용함으로써, 소스의 풍미가 한층 개선되는 것이다. 아울러, 상기 미나리, 무화과, 사과, 양과, 대과를 별도로 포도액과 혼합, 분쇄한 후, 소스에 첨가함으로써, 각각의 재료, 즉 사과, 양과, 대과의 풍미가 더욱 살아나며, 식감 역시 더욱 우수해진다.
- [0061] 또한, 상기와 같이 공정을 나눠서 조리함으로써, 각 재료가 가진 영양소를 최대한 보존할 수 있다.
- [0062] 한편, 이 단계에서 미나리, 무화과, 사과, 양과, 대과를 포도액과 혼합, 분쇄한 후, 이를 (c) 단계의 혼합물에 혼합할 때 포도잎 분말 5~20중량부를 더 혼합할 수 있는데, 포도잎 분말에는 다량의 폴리페놀이 함유되어 천연 방부효과를 나타낸다. 아울러, 폐기되고 있는 포도잎 분말을 소스에 활용할 수 있어 농가의 소득 역시 창출할 수 있다.
- [0063] 상기 포도잎 분말은, 포도잎의 채취 후 깨끗이 세척하고, 이를 -60~-30℃에서 진공동결건조기를 이용하여 진공동결건조한 후, 100~300mesh의 입도로 분쇄하여서 제조한다. 아울러, 상기 포도잎과 녹차잎을 1:0.5~1.5 중량비로 혼합하여 동일조건으로 진공동결건조 및 분쇄하면, 천연방부 효과가 더욱 우수할 뿐 아니라, 전체적인 풍미를 개선하고, 육류 특유의 노린내를 제거해준다.
- [0064] 또한, 상기 포도잎 분말과 함께, 타피오카 전분, 타피오카펄 또는 2종 모두를 5~50중량부만큼 더 혼합할 수 있는데, 상기 타피오카 전분은 소스에 점도를 부여하여 소스의 사용을 용이하게 하고, 풍미 역시 좋게 한다. 그리고 상기 타피오카펄은 소스에 식감을 부여함으로써, 육류와 함께 섭취시 다양한 식감을 갖도록 한다.
- [0065] 상기 타피오카 전분과 타피오카펄은 시중에서 쉽게 구할 수 있는 재료이므로, 이에 대한 상세한 설명은 생략하고, 상기 타피오카펄은 별도 가열하지 않고 그대로 투입한다. 이는 갈비찜, 불고기 등의 제조시 육류를 가열하므로, 소스에의 투입시에는 타피오카 펄을 가열하여 익힐 필요성이 없기 때문이다.
- [0067] (e) 상기 (d) 단계의 혼합물에 후추, 깨, 요리용 술을 투입하는 단계.
- [0068] 추가로, 상기 (d) 단계의 혼합물에 후추, 깨, 요리용 술을 더 투입할 수도 있다. 여기서, 상기 후추, 깨, 요리용 술은 앞서 포도액의 제조에 사용된 포도 100중량부를 기준으로, 후추 0.1~5중량부, 1~10중량부, 요리용 술 3~50중량부를 사용할 수 있다.
- [0069] 상기 요리용 술로는 정종 또는 적포도주를 사용할 수 있는데, 적포도주를 사용할 경우 포도의 향이 더욱 강해진다.
- [0071] 상기와 같이 제조된 본 발명의 육류용 포도 소스는, 적색육을 이용한 갈비찜, 갈비구이, 불고기 등의 양념육의 제조할 시 투입될 수 있다. 아울러, 적색육이 아닌, 오리, 닭고기와 같은 가금류의 백색육에도 적용할 수 있으며, 생선요리에도 적용할 수 있다.
- [0072] 아울러, 육류의 조리시 육류를 먹기 좋은 두께로 손질하여, 소스가 깊게 스며들도록 칼집을 내어 사용할 수 있

으며, 소스와 함께 숙성을 진행할 수도 있고, 개인의 기호에 따라 육류에 소금이나 간장, 후추 등의 기본양념을 첨가할 수도 있는 것으로, 이를 제한하지 않는다.

[0074] 이하, 실시예를 통해 본 발명을 더욱 구체적으로 설명한다.

[0075] (제조예 1)

[0076] 물 18,000g과 김천 포도 10,000g을 넣고 80~100℃에서 30분간 가열하여 16,000g의 포도액을 수득하였다. 상기 포도액의 당도는 10brix였다. 다음으로, 상기 포도액의 25중량%에 새우젓 4,000g, 물엿 4,000g을 혼합하여 이를 다시 60~100℃로 3분간 가열하고, 상온에서 30℃ 이하가 되도록 냉각하였다. 그리고 이에 제조해둔 포도액의 50중량%를 첨가하여 혼합하였다.

[0077] 그리고 나머지 25중량%의 포도액에 미나리 2,000g, 무화과 2,000g, 사과 1,200g과 양파 3,500g, 대파 600g을 넣고 함께 믹서에 3분간 갈았다. 그리고 이를 앞서 제조해둔 혼합물에 혼합한 후, 후추 40g, 깨소금 100g, 정종 500g 투입하였다.

[0079] (제조예 2)

[0080] 제조예 1과 동일하게 제조하되, 믹서에 간 분쇄물을 앞서 제조해둔 혼합물에 혼합할 시, 포도잎 분말 500g을 함께 혼합하였다. 이때, 상기 포도잎 분말은 포도잎을 준비한 후 깨끗이 세척하고, 이를 -40℃에서 진공동결건조기를 이용하여 동결건조한 후, 분쇄기를 이용하여 200mesh의 입도로 분쇄하여 제조하였다.

[0082] (제조예 3)

[0083] 제조예 2과 동일하게 제조하되, 타피오카펄 1,000g을 혼합하였다. 이때, 상기 타피오카펄로는 시판중인 상품을 구입하여 사용하였으며, 가열하지 않은 상태 그대로 투입하였다.

[0085] (제조예 4)

[0086] 제조예 2과 동일하게 제조하되, 타피오카 전분 500g을 혼합하였다.

[0088] (실시예 1)

[0089] 제조예 1 내지 4의 소스 조성물을 이용하여 쇠고기 불고기를 제조하였다. 쇠고기는 등심으로 600g씩 4그룹으로 준비하였으며, 상기 제조예 1 내지 4의 소스 조성물과 쇠고기를 1:1 중량비로 혼합하여 30분간 방치한 후 조리하였다.

[0091] (실시예 2)

[0092] 제조예 1 내지 4의 소스 조성물을 이용하여 쇠고기 갈비찜을 제조하였다. 쇠고기는 갈비찜용으로 600g씩 4그룹으로 준비하였으며, 상기 제조예 1 내지 4의 소스 조성물과 쇠고기를 1:1 중량비로 혼합하여 30분간 방치한 후 조리하였다.

[0094] (실시예 3)

[0095] 제조예 1 내지 4의 소스 조성물을 이용하여 돼지고기 갈비찜을 제조하였다. 돼지고기는 갈비찜용으로 600g씩 4그룹으로 준비하였으며, 상기 제조예 1 내지 4의 소스 조성물과 돼지고기를 1:1 중량비로 혼합하여 30분간 방치한 후 조리하였다.

[0097] (실시예 4)

[0098] 제조예 1 내지 4의 소스 조성물을 이용하여 돼지고기 갈비구이를 제조하였다. 돼지고기는 목살로 600g씩 4그룹으로 준비하였으며, 상기 제조예 1 내지 4의 소스 조성물과 돼지고기를 1:1 중량비로 혼합하여 30분간 방치한 후 조리하였다.

[0100] (비교예 1 내지 4)

[0101] 제조예 1과 동일한 방법으로 비교제조예 1을 제조하되, 제조예 1의 포도액을 대신하여 각 포도액의 당도와 동일한 설탕물(물과 설탕을 혼합)을 제조하고, 이를 동량으로 사용하였다. 그리고 미나리와 무화과는 사용하지 않았다.

[0102] 그리고 상기 제조예 1 내지 4를 대신하여 상기 비교제조예 1을 첨가하여 실시예 1 내지 4와 동일한 방법으로, 비교예 1 내지 4를 제조하였다.

[0104] (시험예)

[0105] 상기한 실시예들 및 비교예들의 관능검사를 하였다. 상기 관능검사는 훈련된 패널 30명을 대상으로 관능적 특성을 9점 점수법으로 맛, 식감, 향 및 전체적인 기호도를 조사하였고, 매우 좋은 경우를 9점, 그리고 매우 싫은 경우를 1점으로 나타내었으며, 점수는 순차적으로 감소하는 것으로 평가하였고, 평균값을 소수점 둘째 자리에서 반올림하였다.

[0106] 관능 평가에 사용한 모든 시료의 온도는 상온이 되도록 준비하였고, 각 시료 20g을 입 안에 넣고 20초간 씹어 구강 표피를 골고루 자극한 후 뱉어내고, 한 시료의 평가를 마칠 때마다 물로 입안을 세척하고 10분이 지난 후 다음 시료를 평가하였다. 그리고 관능 평가의 평균값은 아래 표 1에 정리하였다.

표 1

관능평가 결과.

[0107]

구분		향	맛	식감	전체적인 기호도
실시예 1	제조예 1	8.5	8.5	8.5	8.5
	제조예 2	8.3	8.7	8.4	8.6
	제조예 3	8.4	8.8	8.4	8.5
	제조예 4	8.3	8.6	8.3	8.4
실시예 2	제조예 1	8.4	8.5	8.5	8.4
	제조예 2	8.5	8.6	8.5	8.6
	제조예 3	8.4	8.5	8.3	8.6
	제조예 4	8.5	8.6	8.4	8.5
실시예 3	제조예 1	8.3	8.5	8.9	8.6
	제조예 2	8.4	8.4	8.7	8.7
	제조예 3	8.4	8.6	9.0	8.5
	제조예 4	8.3	8.6	8.7	8.6
실시예 4	제조예 1	8.5	8.4	8.0	8.5
	제조예 2	8.7	8.5	8.2	8.4
	제조예 3	8.4	8.7	8.3	8.5
	제조예 4	8.6	8.4	8.5	8.4
비교예 1	비교제조예 1	4.5	4.2	5.1	4.8
	비교제조예 2	5.0	5.4	5.0	5.2
	비교제조예 3	3.8	3.2	4.8	4.2
	비교제조예 4	5.2	4.2	3.0	4.7

[0108] 상기 표 1에서 확인할 수 있듯이, 실시예 1 내지 4의 육류요리는 비교예 1 에 비하여 향, 맛, 식감, 전체적인 기호도에 있어서 모두 높은 결과를 받았음을 확인할 수 있었다.

[0110] 이상으로 본 발명의 특정한 부분을 상세히 기술하였는바, 당 업계의 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 이러한 구체적인 기술은 단지 바람직한 구현예일 뿐이며, 이에 본 발명의 범위가 제한되는 것이 아닌 점은 명백하다. 따라서, 본 발명의 실질적인 범위는 첨부된 청구항과 그의 등가물에 의하여 정의된다고 할 것이다.